

Praktična nastava

1. Kako odabrati različite vrste mesa za pripremu jela?
2. Kako termički obraditi meso?
3. Kako koristiti inventar u kuhinji prilikom proizvodnje jela od mesa?
4. Kako razlikovati vrste jela od mesa i riba?
5. Kako postupno pripremiti jela od mesa i riba?
6. Kako koristiti recepte prilikom proizvodnje jela od mesa i riba?
7. Kako dekorirati jela od mesa i riba kako bi se poboljšao njihov estetski izgled?
8. Kako podijeliti teleće meso po kategorijama?
9. Kako mehanički obraditi teleće meso i termički ga pripremiti za gotovo jelo?
10. Kako pripremiti jelo od junećeg mesa i dekorirati pripremljeno jelo do momenta serviranja?
11. Kako prepoznati goveđe meso?
12. Kako poboljšati kvalitet goveđeg mesa?
13. Kako na osnovu recepta pripremiti gotova jela od goveđeg mesa?
14. Kako podijeliti teleće meso po kategorijama?
15. Kako mehanički obraditi teleće meso i termički ga pripremiti za gotovo jelo?
16. Kako pripremiti jelo od junećeg mesa i dekorirati pripremljeno jelo do momenta serviranja?
17. Kako prepoznati goveđe meso?
18. Kako poboljšati kvalitet goveđeg mesa?
19. Kako na osnovu recepta pripremiti gotova jela od goveđeg mesa?
20. Kako podijeliti teleće meso po kategorijama?
21. Kako mehanički obraditi teleće meso i termički ga pripremiti za gotovo jelo?
22. Kako pripremiti jelo od junećeg mesa i dekorirati pripremljeno jelo do momenta serviranja?
23. Kako prepoznati goveđe meso?
24. Kako poboljšati kvalitet goveđeg mesa?
25. Kako na osnovu recepta pripremiti gotova jela od goveđeg mesa?
26. Kako podijeliti meso po kategorijama i isjeći meso na različite oblike?
27. Kako pravilno pripremiti gotova jela od svinjskog mesa?
28. Kako mehanički pripremiti i termički obraditi ovčije meso?
29. Kako koristiti recepte za izradu gotovih jela od ovčijeg i jagnječeg mesa?
30. Kako dekorirati i servirati jela nakon pripreme?
31. Kako prepoznati razliku između kokošijeg i pilećeg mesa?
32. Kako mehanički obraditi meso i termički pripremiti jelo od pilećeg ili kokošijeg mesa?
33. Kako omekšati meso dlakave ili pernate divljači postupkom pajicovanja ili blanširanja?
34. Kako odabrati meso za pripremu jela s odgovarajućim prilogom i sosom?
35. Kako pripremiti gotova jela na osnovu recepta po fazama?
36. Kako podijeliti teleće meso po kategorijama?
37. Kako prepoznati goveđe meso?
38. Kako poboljšati kvalitet goveđeg mesa?

39. Kako mehanički obraditi teleće meso i termički ga pripremiti za jela po narudžbi?
40. Kako pripremiti jelo od junećeg mesa i dekorirati pripremljeno jelo do momenta serviranja?
41. Kako na osnovu recepta pripremiti gotova jela od goveđeg mesa?
42. Kako pripremiti jelo od junećeg mesa i dekorirati pripremljeno jelo do momenta serviranja?
43. Kako podijeliti meso po kategorijama i isjeći meso na različite oblike?
44. Kako pripremiti jela po narudžbi od svinjskog mesa?
45. Kako prepoznati razliku između svinjskog, ovčijeg i jagnječeg mesa?
46. Kako mehanički pripremiti i termički obraditi ovčije meso?
47. Kako koristiti recepte za izradu jela po narudžbi od ovčijeg i jagnječeg mesa?
48. Kako dekorirati i servirati jela nakon pripreme?
49. Kako prepoznati razliku između kokošijeg i pilećeg mesa?
50. Kako mehanički obraditi meso i termički pripremiti jelo od pilećeg ili kokošijeg mesa?
51. Kako odabrati meso za pripremu jela uz odgovarajući prilog i sos?
52. Kako omekšati meso dlakave ili pernate divljači postupkom pajicovanja ili blanširanja?
53. Kako odabrati meso za pripremu jela uz odgovarajući prilog i sos?
54. Kako pripremiti gotova jela na osnovu recepta po fazama?
55. Kako podijeliti teleće meso po kategorijama?
56. Kako mehanički obraditi teleće meso i termički ga pripremiti za jela po narudžbi?
57. Kako pripremiti jelo od junećeg mesa i dekorirati pripremljeno jelo do momenta serviranja?
58. Kako prepoznati goveđe meso?
59. Kako poboljšati kvalitet goveđeg mesa?
60. Kako podijeliti teleće meso po kategorijama?
61. Kako mehanički obraditi teleće meso i termički ga pripremiti za jela po narudžbi?
62. Kako pripremiti jelo od junećeg mesa i dekorirati pripremljeno jelo do momenta serviranja?
63. Kako prepoznati goveđe meso?
64. Kako poboljšati kvalitet goveđeg mesa?
65. Kako na osnovu recepta pripremiti gotova jela od goveđeg mesa?
66. Kako podijeliti teleće meso po kategorijama?
67. Kako mehanički obraditi teleće meso i termički ga pripremiti za jela po narudžbi?
68. Kako pripremiti jelo od junećeg mesa i dekorirati pripremljeno jelo do momenta serviranja?
69. Kako prepoznati goveđe meso?
70. Kako poboljšati kvalitet goveđeg mesa?
71. Kako podijeliti teleće meso po kategorijama?
72. Kako mehanički obraditi teleće meso i termički ga pripremiti za jela po narudžbi?
73. Kako pripremiti jelo od junećeg mesa i dekorirati pripremljeno jelo do momenta serviranja?
74. Kako prepoznati goveđe meso?
75. Kako poboljšati kvalitet goveđeg mesa?
76. Kako na osnovu recepta pripremiti gotova jela od goveđeg mesa?